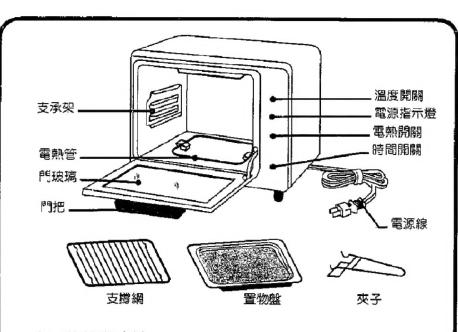
SAI\/LPO

多功能電烤箱 使用說明書 **KZ-A10**

各部名稱及功能



夾子的使用方法



由於烘烤過後的置物盤及烤箱內部的溫度 都很高,所以可使用夾子來夾取烤盤,或 加戴厚手套來保護手部,以避免燙傷。

支撐網. 置物盤的使用



支撐網

適合烘烤餅乾、肉片、 肉排或其他較小件的食物。



適合烘烤土司、地瓜、 烏魚子、魚蝦…等食 物。



支撐網 置物艦

適合烘烤雞腿、雞翅、 香陽、或其他滴油之食 物。

- 1. 將插頭插入插座內。
- 2. 放入欲調理的食物。
- 3. 調整開關:
 - ①調整溫度開關: 烹飪不同的食品需正確調整溫度開關,以符合烹飪食物 所需溫度,可參閱調理時間表。
 - ②調整電熱開關: 可依食物大小、厚薄烘烤色澤的喜好,調整電熱開關, 上、下或上下同時三種不同的加熱方式。
 - ③調整時間開關: 將時間開關依順時鐘方向設定時間;如不使用定時控制,亦可將時間開關旋鈕依逆時針方向轉至「連續」的位置,待烘烤完成,再依順時針方向轉至「切」,便可切斷電源。
- 4. 取出調理物
 - ●當調理完成後,本機則發出「噹」的聲音,調理完成便自動切斷電源。
 - 電烤箱在使用中,欲將食物拿出,請先將時間鈕轉到 「0」或「切」。
 - 調理完成後,請將電源線拔起。
 - 使用夾子或護手套將調理物拿出。

保養。方法

※保養前,請先將插頭由插座拔起後,待烤箱本體完全冷卻後,方向進行保養與擦拭。

外的洗劑或漂白劑。

烤箱外側擦拭

- · 本體外側的油污,可以先用抹布沾些廚房清潔劑,擦清污垢後,再用擰乾的布擦拭。
- 使用清潔劑後,請擦乾勿留下清潔劑。

烤箱內部清理

- · 烤箱內壁上的油垢,需以乾布擦拭。
- ·若油垢嚴重不易清除,可用抹布沾少量的清潔劑清擦,但抹布不可太溼或會滴水,以免滴入機內,造內烤箱的故障。

置物盤、支撐網清洗

- 置物盤、支撐網均可取出用水沖洗,但洗後需用乾布擦乾, 以免日久生鏽。
- · 置物盤、支撐網如沾有難清理的油垢,可用溫水加清潔劑浸泡三十分鐘後再清理,切勿用刀或鋼刷等金屬類以免刮傷表面。

電熱管保養

- 本機所用之電熱管可長期承受高溫使用。
- 食物烘烤中所滴下的油垢若附著於電熱管表面,會產生油煙 並使電熱管表面變黑,因此每次使用後需清理乾淨。

- 1. 請使用110V, 10A以上的電源插座。
- 2. 不使用時, 插頭請由插座拔起; 不可與其它電器共用插座。
- 3. 電源線如有破損時不可再使用, 應送至就近服務站查修。
- 4. 使用中,本體熱度會昇高,手不可直接接觸,以免燙傷。
- 5. 使用時表面溫度很高,如有兒童在旁須特別留意。
- 6. 機體與電源線,不可浸於水中或其他液體中,以防觸電。
- 7. 請放置於平坦且通風良好的地方,機體四周請保持適當的 距離;請勿在塑膠桌巾、柔軟的墊物上面、潮溼性高的地 方或瓦斯爐等熱源處使用。
- 8. 烤箱加熱時,不可將冷水灑到門玻璃上,以防門玻璃破裂。
- 9. 食物放入烤箱內,需與電熱管保持適當距離,不可直接接 觸到電熱管,以防食物烤焦。
- 10. 當產品第一次使用時,須先加熱3~5分鐘,初期會散發漆 味或有冒煙情況,此乃正常現象,請放心繼續使用。

調理時間表

※調理時間,會因食物厚薄及室溫、電壓等因素而有所差異。

食物種類	數量或厚度	適用溫度	時 間
三明治	2~3片	200	大約2~3分鐘
烏魚子. 土司	2~4片	250	2~5分鐘
漢堡麵包	2~3個	200	3~5分鐘
蛤、蝦、魚		200	7~10分鐘
火腿切片	2公分厚	200	7~12分鐘
香腸	3~4條	200~250	8~10分鐘
魚排	1~2片	225~250	10~12分鐘
肉 排	1~分公厚	250	10~15分鐘
牛 排	2公分厚	225~250	15~20分鐘
羊 排	2公分厚	225~250	15~20分鐘
蛋糕		150	20~30分鐘・
雞	半雞	175~200	30~40分鐘

簡易維修

- 本機除依說明書之保養方法保養外,不需其他維護;若有異常情況發生時,請與就近的經銷商聯絡,切勿自行拆機,以免危險。
- •本機具有恆溫裝置,可自動控制溫度,所以指示燈會時亮時滅。
- 若發現烤箱無法加熱,請同時檢查:
- 1. 插頭是否插好?
- 2. 溫度開關是否調的太低?
- 3. 電熱開關是否調好?
- 4. 時間開關是否調好?